Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
CH-8820 Wädenswil

Tel.: +41 44 789 82 82

www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie

# Fiche technique

## Croissant au beurre Rustico "Jet"

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 04863 |
| Contenu du carton | 100 x 52 g = 5.200 kg |
| EAN | 7611687048631 |
| Date de durabilité totale (≤ -18°C) | 112 jours |
| Date de durabilité minimale à livraison (≤ -18°C) | 56 jours |
| Pays de production | Suisse |
| Palettisation | 8 couches à 5 ct. = 40 ct./pal. |

**Dénomination spécifique:**
Croissant au beurre et farine complète, préfermenté, non-cuit, surgelé

**Ingrediénts:**
Farine de BLÉ [Farine de BLÉ blanche, farine de BLÉ complète 9%], eau, BEURRE 20%, flocon d'AVOINE, levure, OEUFS pasteurisés d'élevage au sol, graines de lin, SÉSAME, millet, gluten de BLÉ, sucre, sel de cuisine iodé, amidon de BLÉ, graines de pavot, glucose, BABEURRE en poudre, amidon de riz, LACTOSE, farine de malt d'ORGE, agent de traitement de la farine [acide ascorbique], enzymes [BLÉ].

Peut contenir des traces de fruit à COQUE dure et de SOJA.

**Information d'allergènes:**
Contient: GLUTEN, LAIT, OEUFS, SÉSAME. Peut contenir des traces de fruit à COQUE dure et de SOJA.

**Valeurs nutritionnelles par 100g**

| | |
|---|---|
| Energie | 1'433 kJ / 343 kcal |
| Matières grasses | 19 g |
| dont acides gras saturés | 11 g |
| Glucides | 33 g |
| dont sucres | 2.2 g |
| Protéines | 7.3 g |
| Sel | 1 g |

**Préparation:**
Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 18 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

**Dimensions:**

| **Produit** | | | | **Carton** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Longueur | ca. 14 cm | Largeur | ca. 6 cm | Longueur | 46.5 cm | Largeur | 32.5 cm |
| Hauteur | ca. 5 cm | Ø | | Hauteur | 19.8 cm | | |

*En raison de la production artisanale, les dimesions des produits peuvent varier.*

**Stockage:**
Surgelé, -18°C

## Emballage:

| | |
|---|---|
| Emballage primaire | Papier ciré blanche, sac en plastique |
| Emballage secondaire | Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive |

## Assurance de la qualité / HACCP

Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

## Confirmation

Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.